



Indbygningsovn

Betjeningsinstruktioner

LB621120S
LB621100S

Du bedes læse denne brugervejledning grundigt igennem, før du bruger ovnen.

Dette sikrer, at du er gjort bekendt med de vigtige sikkerhedsoplysninger og korrekt betjening af ovnen.

Betjeningsvejledningen skal opbevares på et let tilgængeligt sted, så du på ethvert tidspunkt kan slå op i den.

Lad brugervejledningen følge med til den nye ejer, hvis du sælger ovnen.

DK

Best.nr.: MFL37855815

Forord

Kære kunde

Du har købt en enhed af høj kvalitet hos os.

Tak for dit køb.

Hvis du vil sikre dig mange års glæde i brugen af ovnen, og gøre dig bekendt med alle enhedens funktioner, beder vi dig læse denne brugervejledning grundigt igennem.

Læg især mærke til afsnittet om sikkerhedsinstruktioner på de første sider.

Gem brugervejledningen et sikkert sted, så du kan slå op i den, hvis der opstår spørgsmål. Hvis du sælger enheden videre, bør du vedlægge brugervejledningen til den nye ejer.

Indhold

Sikkerhed	6~10
Beskrivelse af enheden	11
Kontrolpanel	12~15
■ For model: LB621120S	12~13
■ For model: LB621100S	14~15
Tilbehør	16
Teleskopudtræk (specialtilbehør)	17
Før brug første gang	18
Indstilling af klokkeslæt (for model: LB621120S)	18
Rengøring første gang	19
Brug af ovnen	20~33
Betjeningsfunktioner	20~22
Sådan tænder du for ovnen	23
Sådan slukker du for ovnen	24
Indikator (for model: LB621100S)	25
Urfunktioner og -symboler (for model: LB621120S)	26
Tidsindstilling (for model: LB621120S)	27
Programmering af total koge-/bagetid (For model: LB621120S)	28
Programmering af sluttidspunkt for koge-/bagetid (For model: LB621120S)	29
Kombination af total koge-/bagetid og sluttidspunkt for koge-/ bagetid (for model: LB621120S)	30~31
Indstilling af klokkeslæt (for model: LB621120S)	32
Børnesikret sikkerhedsanordning (for model: LB621120S)	33
Bagning	34~35
Bagetabel	36~39
Stegning	40
Stegetabel	41~42

Grillning	43~44
Grilltabel	44
Optøning	45
Optøningstabel	45
Test af skåle i h.t. 44547	46~47
Rengøring og pleje	48~51
Ovnlys	52
Ovnlåge	53~59
Fejlfinding	60~61
Tekniske specifikationer	62~63
Installationsinstruktioner	64
Kundeservice & reservedele	65

Sikkerhed

- Denne ovn må kun installeres af en autoriseret elektriker.
- Installatøren er ansvarlig for korrekt, elektrisk tilslutning af enhederne og overholdelse af de relevante sikkerhedsanbefalinger.

Elsikkerhed

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, skal man ikke tilslutte den.

- Denne enhed må udelukkende tilsluttes til nettet af en specielt autoriseret elektriker.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af enheden, skal man ikke forsøge at betjene den.
- Reparation af enheden bør kun udføres af en autoriseret tekniker. Fejlagtig reparation kan resultere i alvorlig fare. Hvis enheden skal repareres, skal man kontakte et LG Service Center eller forhandleren
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et specielt kabel eller aggregat fra fabrikanten eller forhandleren.
- El-ledninger og - kabler må ikke berøre ovnen.
- Ovnen bør tilsluttes elforsyningen ved hjælp af korrekt relæ eller sikring.
Brug aldrig multistikadapters eller forlængerledninger.

-
- Mærkepladen er placeret på venstre side af lågen og på bagpladen.
 - Der bør slukkes for strømmen til enheden, hvis den skal repareres eller rengøres.
 - Vær forsigtig, hvis du skal tilslutte el-enheder i stik tæt ved denne enhed.
 - Denne tilslutning kan være enten via en tilgængelig stikkontakt eller via en afbryderkontakt indbygget i et fast ledningssystem i h.t. forskrifterne.
 - Brug ikke grove slibemidler eller skarpe metalskrabere under rengøring af glasset i ovnlågen, da det kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintrer.

⚠ Advarsel: Der bør slukkes for strømmen til enheden, før pæren udskiftes, så man undgår fare for elektrisk stød.

⚠ Advarsel: Når ovnen er i brug, bliver de indvendige dele meget varme.

⚠ Advarsel: Tilgængelige dele bliver muligvis varme under brug. Små børn bør holdes væk fra ovnen.

⚠ Advarsel: Tilgængelige dele bliver muligvis varme under brug af grillen. Børn bør holdes væk herfra.

⚠ Advarsel: Sørg for, at kogetiden indstilles korrekt, da overkogning kan resultere i, at der går ild i maden og at ovnen beskadiges.

Sikkerhed

Sikkerhed under betjening

- Denne ovn er udelukkende designet til madlavningsbrug af husholdningsfødevarer.
- Under brug bliver ovnens indre overflader meget varme! Man skal passe på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.
- Man skal aldrig opbevare brændbare eller let deformerbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når enheden betjenes ved høj temperatur over en lang periode.
- Spildte materialer bør fjernes før selvrensning af ovnen, og alle køkkenredskaber bør fjernes fra ovnen under pyrolytisk selvrensning.
- Under selvrensning bliver overfladerne varmere end sædvanlig, og børn bør holdes på sikker afstand.
- Under madlavning skal man passe på, når man åbner ovnlågen på grund af hurtigt udslip af varm luft og damp.
- Ved madlavning af retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grund af de høje temperaturer. Der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm ovndel.
- Brug ikke højtryksvandrensere eller dampstrålerensere af hensyn til el-sikkerheden.

-
- Børn bør holdes i sikker afstand af ovnen, når den er i brug.
 - Frosne fødevarer så som pizza bør tilberedes på trådristen. Hvis der bruges bageplade, bliver den måske deform på grund af den store temperaturforskel.
 - Hæld ikke vand ind i bunden af ovnen, når den er varm. Dette kan give skader på overfladerne af emalje.
 - Ovnlågen skal være lukket under madlavning.
 - Læg ikke aluminiumsfolie i bunden af ovnen og læg heller ikke bageplader eller bageforme i bunden af ovnen. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, hvilket kan resultere i beskadigelse af overfladerne af emalje og give et dårligt bageresultat.
 - Dryp fra frugtsaft fra bageforme efterlader pletter, der vil sætte sig permanent fast. Ved bagning af meget fugtige kager, skal man bruge den dybe bageform (bradepande).
 - Brug ikke ovnlågen som afsætterbord til varmt eller koldt kogegrej.
 - Enheden bør ikke anvendes af små børn eller svagelige personer uden opsyn.
 - Små børn bør være under opsyn, så man sikrer sig, at de ikke leger med enheden.
 - Børn bør holdes i sikker afstand, indtil ovnen er afkølet efter madlavningsbrug.

Sikkerhed

Bortskaffelse

Emballage

- Din nye ovn er blevet emballeret korrekt til transport. Fjern al emballage før enheden tages i brug.
- Al emballering kan genbruges. Hos de lokale myndigheder kan du få adresserne på miljøvenlige bortskaffelsespladser.

Brugte enheder

Advarsel!

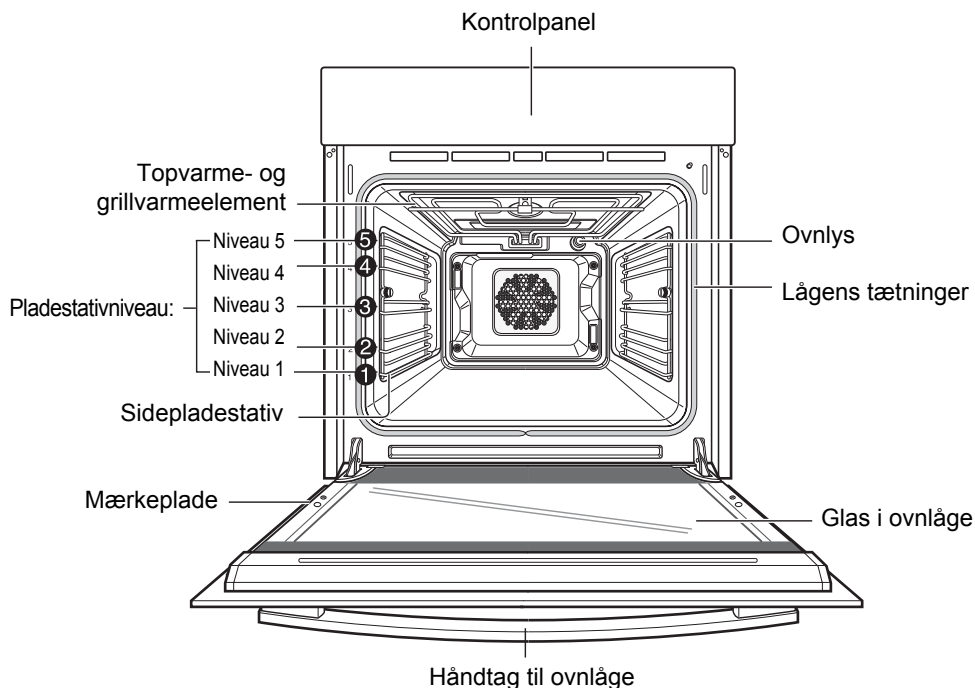
- Brugte enheder skal gøres ubrugelige før bortskaffelse, så de ikke længere udgør en risiko. For at gøre dem ubrugelige skal man afbryde fra nettet og fjerne strømkablet.

For at beskytte miljøet skal brugte enheder bortskaffes på korrekt vis.

- Enheden må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Hos de lokale myndigheder kan du få oplyst tidspunkter for bortskaffelse af særligt affald, eller få oplysninger om offentlige bortskaffelsespladser.

Beskrivelse af enheden

Oversigt

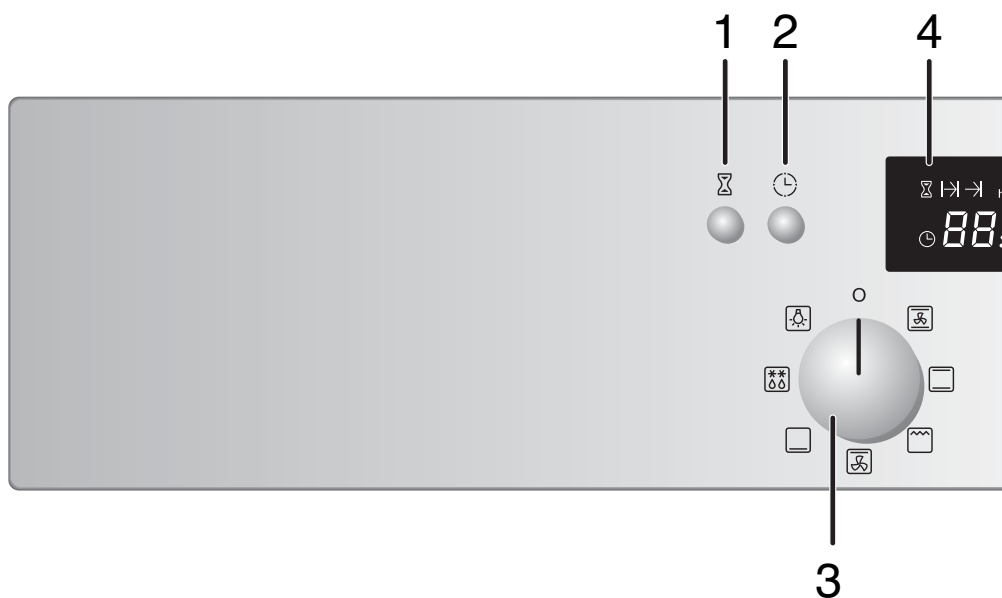


Ovnniveauer nummereres nedefra og op.
Niveau 4 og 5 bruges hovedsageligt til grillfunktioner.

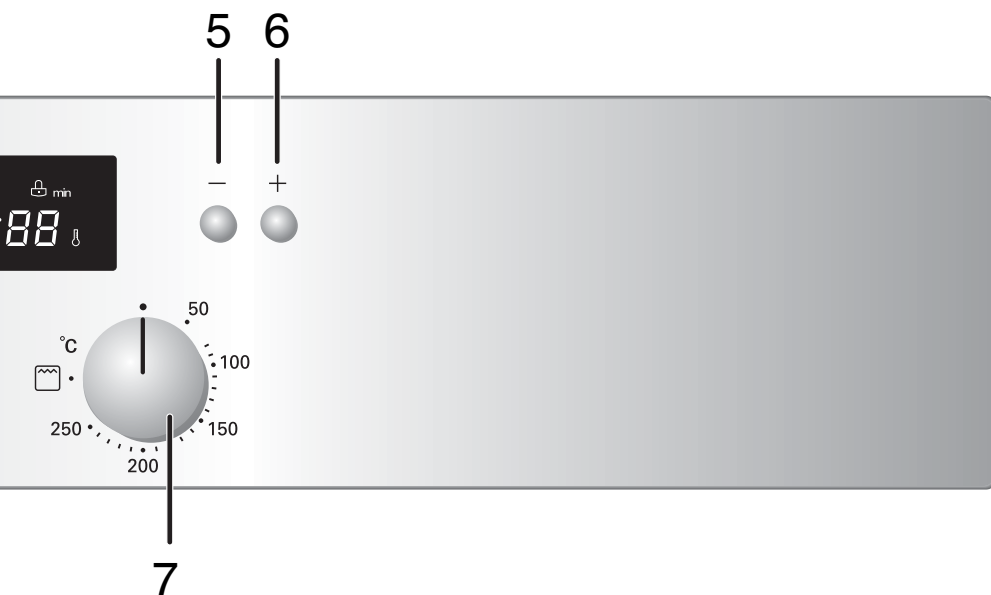
I madlavningstabellerne i hele brugervejledningen får du forslag til ovnniveau (pladeposition), men du kan ændre disse, så de tilpasses dine egne behov.

Kontrolpanel

- For model: LB621120S



1. Knappen Tidsindstilling
2. Knappen Ur
3. Drejeknap til betjeningsfunktioner
4. Tidsvisning



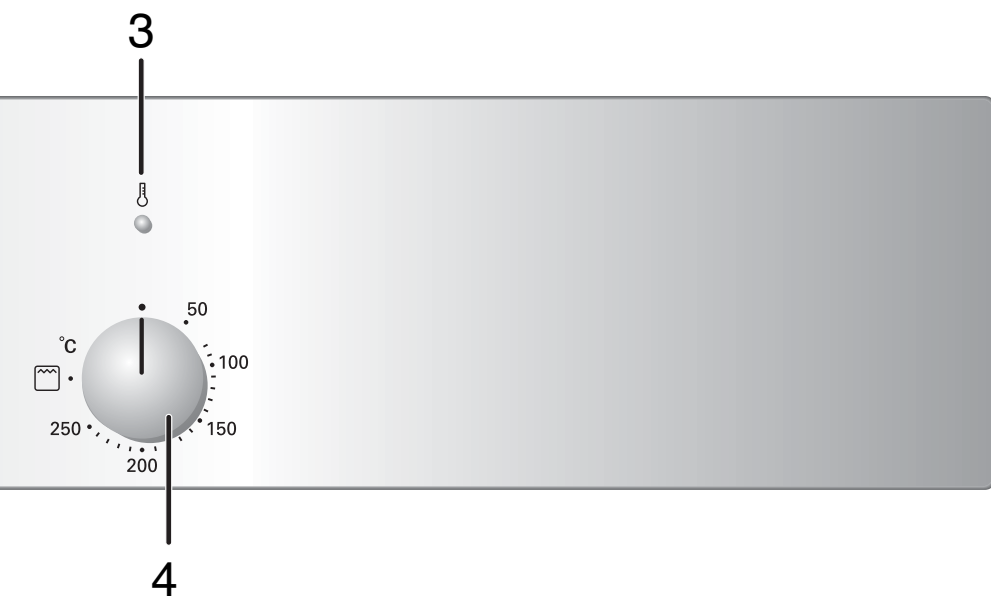
- 5. Knappen kortere (minus)
- 6. Knappen længere (plus)
- 7. Temperatur-drejeknap

Kontrolpanel

- For model: LB621100S



1. Funktionsindikator
2. Drejeknap til betjeningsfunktioner

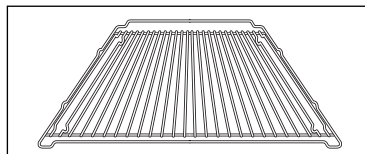


- 3. Varmerindikator
- 4. Temperatur-drejeknap

Tilbehør

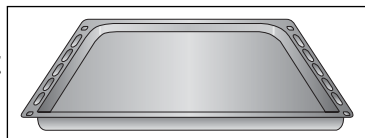
Trådrist

Til skåle, bageforme, grill- og stegeforme.



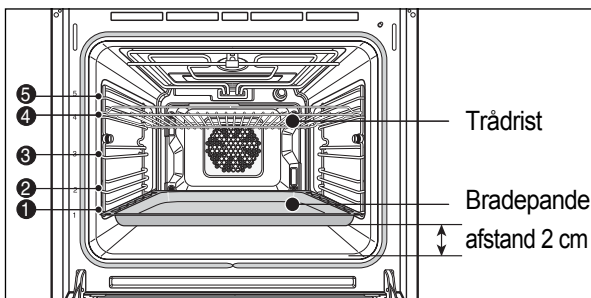
Bradepande

Til kager og småkager, til stegning og til at opfange stegesky eller fedt.



Tip til brug af riste og plader

Sørg for, at riste og plader passer korrekt ind i de to sidepladestativer. Vær især forsigtig, når du tager færdige retter og måltider ud af ovnen! Brug passende skålholdere af stof eller grydelapper.

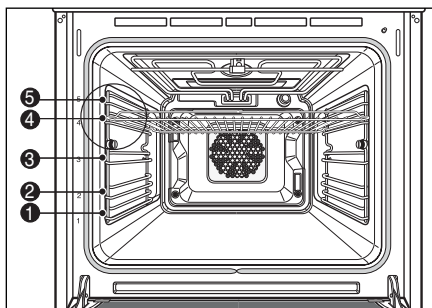


Hvis du bruger trådrist i kombination med bradepande eller en anden plade, der skal fange dryp eller fedt, skal du ikke sætte pladerne i bunden af ovnen men også skyde disse ind i pladestativet. Hvis du sætter plader i bunden af ovnen, vil det resultere i en ophobning af varme, der kan beskadige ovnens overflade. Derfor skal der altid være en afstand på mindst 2 cm mellem tilbehør og ovnens bund. Når du bruger trådrist, skal du altid sørge for, at den er korrekt placeret i pladestativet.

Placering af trådrist og riste

Skub risten eller pladen ind i den ønskede højde.

Pladestativniveauet tælles nedefra og op.

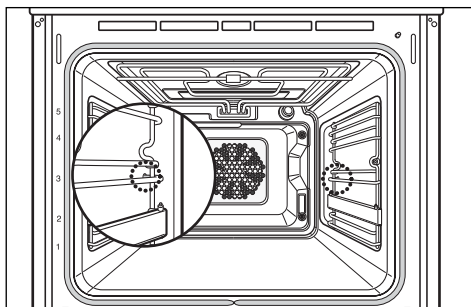


Teleskopudtræk (specialtilbehør)

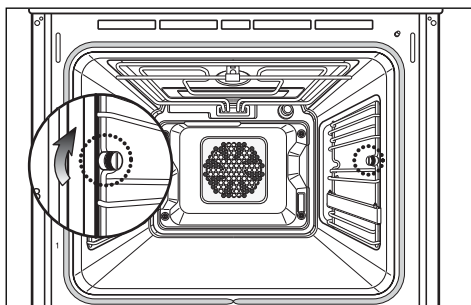
Installering

Teleskopudtrækkene installeres som følger:

1. Stik indsætningsdelen af teleskopudtrækket ind i hullet.

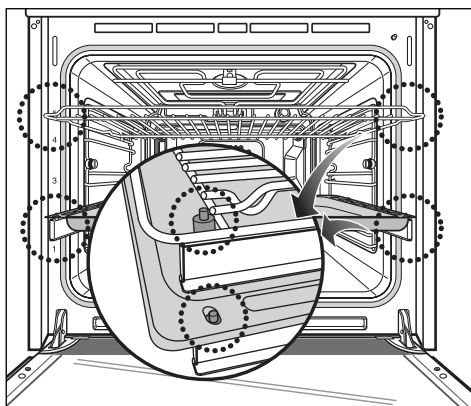


2. Det forreste indhak skal flugte med forreste skruehul. Sæt en skrue i, og stram begge skruer. Gentag proceduren for armen på det andet teleskopudtræk.



3. Bakker og hylder skal lægges omhyggeligt på teleskopudtrækkenes arme, så de ikke ved et uheld vipper forover.

Dette undgås ved at lægge bakker og hylder på teleskopudtrækkenes arme, som vist på illustrationen, så sikringsstifterne fanger bakken eller hylden for at hindre, at de glider.



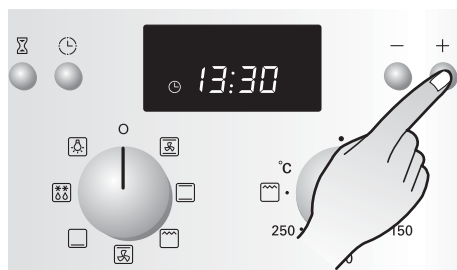
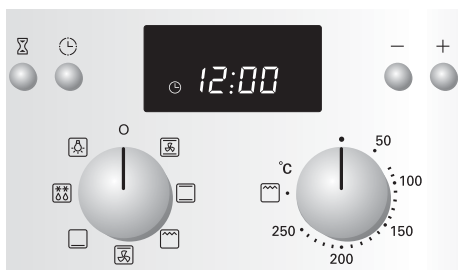
Før brug første gang

Indstilling af klokkeslæt (for model: LB621120S)

Ovnens kan ikke tages i brug, før uret er blevet indstillet.

Urdisplayet blinker på "12:00", når enheden tilsluttes første gang, eller når der har været strømafbrydelse.

Eksempel: Sådan indstilles uret til kl. 13:30.



1 Tidsvisningen blinker på "12:00", og symbolet for æggeuret blinker.

2 Tryk på knappen(– / +) for at ændre uret (13:30 i det viste eksempel). Uret indstilles efter 4 sekunder.

Rengøring første gang

Ovnen skal rengøres grundigt, før den tages i brug.

Vigtigt: Brug ikke nogen som helst ætsende eller slibende rengøringsmidler. De kan beskadige ovnens overflader.

Forsiden af enheden

Ovne med metalforside må kun rengøres med standard rengøringsmidler. Aftør forsiden af enheden med en let fugtet klud.

Ovnens indvendige dele

1. Åbn ovnlågen.
2. Rengør alle bageplader, tilbehør og sidepladestativer i siderne med varmt vand og opvaskemiddel.
3. Rengør ovnens indvendige dele på samme måde med varmt vand og opvaskemiddel.
4. Lad ovnen tørre.

Opvarmning

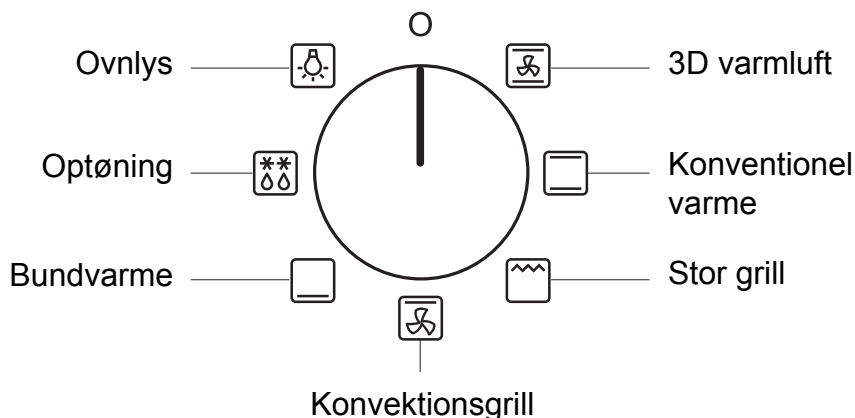
Før bagning eller stegning skal ovnen varmes op. Første gang den er tændt, kan den afgive en ubehagelig lugt.

Åbn vinduerne og sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning under denne procedure.

1. Sørg for, at uret er indstillet korrekt
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
3. Brug drejeknappen, når du skal vælge betjeningsfunktion: 3D varmluft() eller konvektionsgrill() ved 200°C (se næste side).
4. Lad ovnen stå i denne betjeningsfunktion i en time.

Brug af ovnen

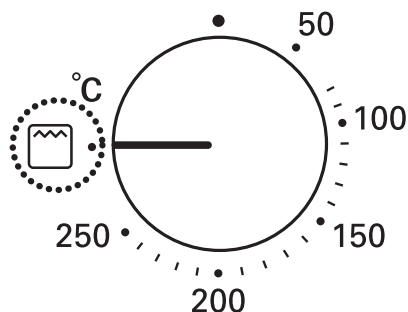
Betjeningsfunktioner



Beskrivelse af betjeningsfunktioner

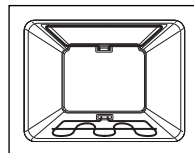
De individuelle betjeningsfunktioner varierer, idet de omfatter en kombination af forskellige varmeelementer. De forskellige kombinationer passer til skabelse af en række varme områder og konvektions-cirkulationsbevægelser i ovnen, som krævet ved optimal tilberedelse af forskellige retter.

Når grillfunktionen bruges(), skal temperaturrejeknappen drejes hen på mærket for grillfunktion.



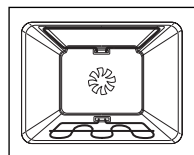
Konventionel varme

Ved konventionel varme bruges varmeelementerne over og under bagerummet. Denne betjeningsfunktion passer til bagning af kager, kort bagetid, sensitiv dej og til roastbeef og oksefilet på niveau ét. Anbefalet temperatur er 190°C.



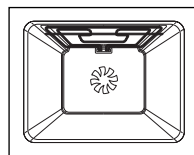
3D varmluft

Udover konventionelle varmeelementer, bruge 3D varmluftfunktionen varmluftcirkulationen i bagvæggen. Dette betyder, at stege- og bagetemperaturen kan reduceres med 20-40°C. Anbefalet temperatur er 150°C. Denne funktion passer til kager og småkager, da det er muligt at bage i flere niveauer på samme tid.



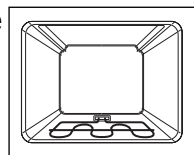
Konvektionsgrill

I denne funktion bruges grillvarmeelementerne sammen med varmluftventilationen. Anbefalet temperatur er 190°C. Denne funktion passer til pizza, quiche lorraine eller ostekager.



Bundvarme

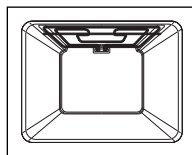
Med bundvarmefunktion er det kun varmeelementerne i ovnens bund, der bruges. Anbefalet temperatur er 170°C. Denne funktion passer især til at give kager eller pizzaer den sidste finish, hvis de skal have en sprød bund; på ét af sidepladestativ-niveauerne.



Brug af ovnen

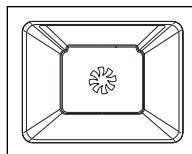
Stor grill

Den store grill() bruger hele varmeelementet. Når denne funktion bruges, skal temperaturdrejeknappen drejes hen på mærket for grillfunktion(). Den store grill () passer til stegning af bøffer, koteletter, fisk eller toast, og når der skal laves store portioner med brunning eller med gratin ovenpå.



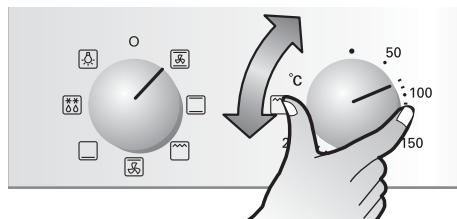
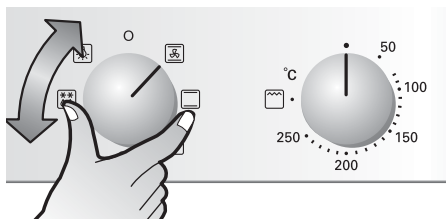
Optøning

I optøningsfunktionen bruges ventilatoren uden varme. Cirkulationsluften fremmer optøningsprocessen. Læg de frosne fødevarer i en passende skål, så væsken opsamles under optøningsprocessen. Hvor det er hensigtsmæssigt, kan du bruge trådristen og bradepanden, så ovnen ikke tilsmudses. Hvis der løber vand ud i ovnen, tilsmudses lågens tætninger, og det kan resultere i en ubehagelig lugt.



Brug af ovnen

Sådan tænder du for ovnen



1 Vælg den ønskede funktion med drejeknappen til betjeningsfunktioner.

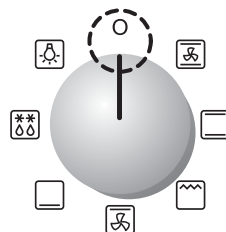
2 Vælg den ønskede ovntemperatur.

3 Ovnen starter straks efter, at du har indstillet ovntemperaturen.

Brug af ovnen

Sådan slukker du for ovnen

Indstil drejeknappen til betjeningsfunktioner på "O" for at slukke for ovnen.



Ventilator i ovn

Når der tændes for ovnen, aktiveres ventilatoren automatisk for at afkøle ovnens overflader. Når der slukkes for ovnen, slukkes der også for ventilatoren.

Termisk afkobling

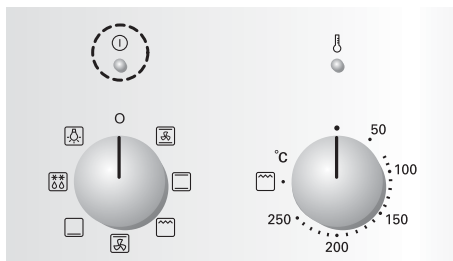
Hvis ovnen skulle overophede, slukkes der for strømtilførslen til varmeelementerne i en tidsperiode, så man undgår eventuel beskadigelse af enheden.

Bageskåle

Når du bruger bageskåle, skal du altid sikre dig, at skålen kan bruges på de høje temperaturer inde i ovnen. Ovnens kan bruges på temperaturer op til 250°C. Se fabrikantens oplysninger om skålen.

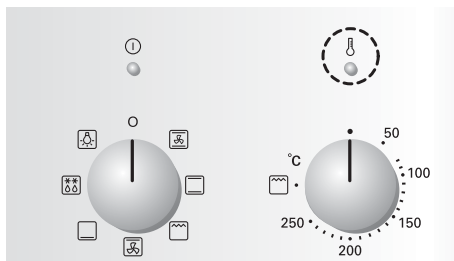
Indikator (for model: LB621100S)

► Funktionsindikator



1 Denne indikator tænder, hvis en funktion indstilles.

► Varmeindikator



2 Denne indikator tænder, kun, hvis der arbejdes på ét eller flere varmeelementer.

Brug af ovnen

Urfunktioner og -symboler (for model: LB621120S)



Tidsindstilling

Lyser, når tidsindstillingsfunktionen er aktiveret (fx som et minutur, når der koges æg).

Total kogetid

Lyser, når den totale kogetid indstilles eller vises.

Der slukkes automatisk for ovnen, når den indstillede kogetid er udløbet.

Kogetid slut

Lyser, når sluttidspunktet for koge-/bagetiden indstilles eller vises. Der slukkes automatisk for ovnen på det indstillede tidspunkt.

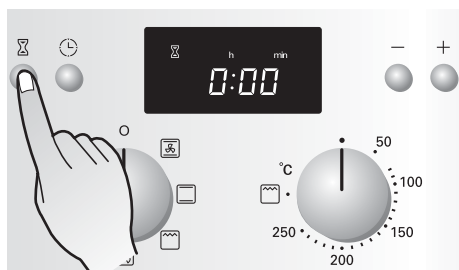
Varmeindikator

Der tændes kun for denne indikator, hvis der arbejdes på ét eller flere varmeelementer.

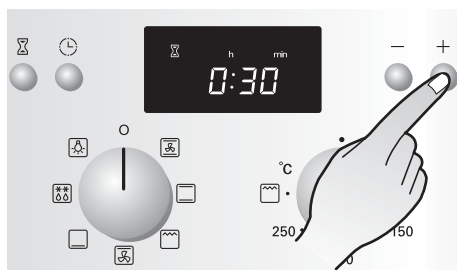
Ur

Lyser, når det indstillede tidspunkt indstilles, ændres eller vises.

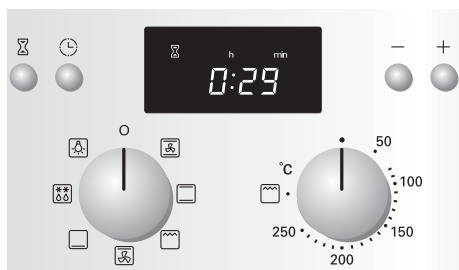
Tidsindstilling (for model: LB621120S)



- 1** Tryk på knappen tidsindstilling(⌚).



- 2** Indstil det ønskede tidspunkt med knappen længere/kortere(-/+). (30 min. vist i eksemplet)



- 3** Efter 4 sekunder er uret indstillet. Nu høres en signaltone.

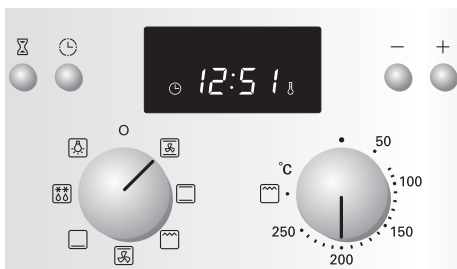
* Sådan slukker du for signaltonen

Tryk på en vilkårlig tast for at annullere funktionen signaltone.

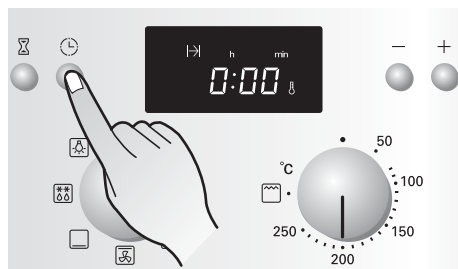
Brug af ovnen

Programmering af total koge-/bagetid (For model: LB621120S)

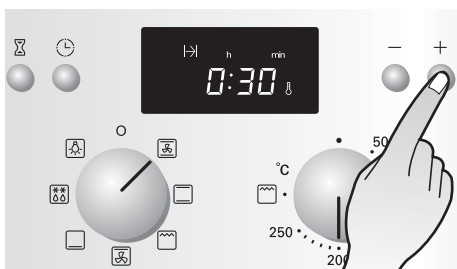
Der slukkes automatisk for ovnen hen imod slutningen af det indstillede tidspunkt.



- 1** Vælg den ønskede betjeningsfunktion og temperatur.



- 2** Tryk én gang på knappen Ur(🕒).



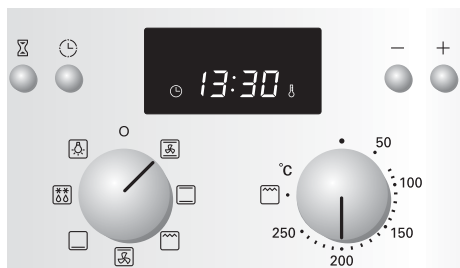
- 3** Indstil det ønskede tidspunkt for total koge-/bagetid med knappen længere/kortere (–/+).
(30 min. vist i eksemplet)



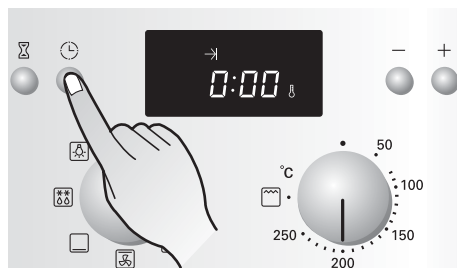
- 4** Efter 4 sekunder er uret indstillet. Nu høres en signaltone.
Når tiden er udløbet, høres en bip-tone, og der slukkes automatisk for ovnen.
Tryk på en vilkårlig tast for at annullere signalfunktionen.

Programmering af sluttidspunkt for koge-/bagetid (For model: LB621120S)

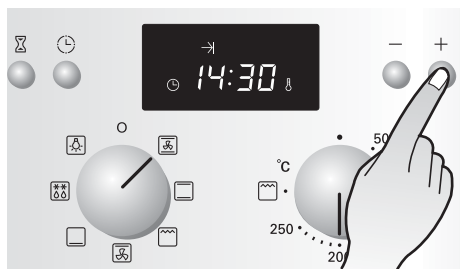
Der slukkes automatisk for ovnen på det indstillede tidspunkt.



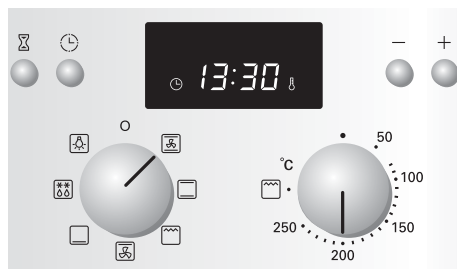
- 1** Vælg den ønskede betjeningsfunktion og temperatur.



- 2** Tryk to gange på knappen Ur().



- 3** Indstil det ønskede sluttidspunkt for koge-/bagetiden med knappen længere/kortere(–/+).
(I det viste eksempel er klokken 13:30 og maden skal være færdig kl. 14:30)



- 4** Efter 4 sekunder er uret indstillet. Nu høres en signaltone.
Når tiden er udløbet, høres en bip-tone, og der slukkes automatisk for ovnen.
Tryk på en vilkårlig tast for at annullere signalfunktionen.

Brug af ovnen

Kombination af total koge-/bagetid og sluttidspunkt for koge-/bagetid (for model: LB621120S)

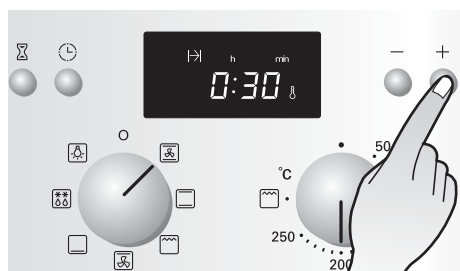
Tidspunkterne for total- og sluttidspunkt kan kombineres og indstilles, så der automatisk tændes og slukkes for ovnen.



- 1 Vælg den ønskede betjeningsfunktion og temperatur.



- 2 Tryk én gang på knappen Ur().



- 3 Indstil det ønskede tidspunkt for total koge-/bagetid med knappen længere/kortere (-/+).
- (30 min. vist i eksemplet)



- 4 Tryk nu én gang på knappen Ur for at indstille sluttidspunktet for madlavningen, før ovnen starter.



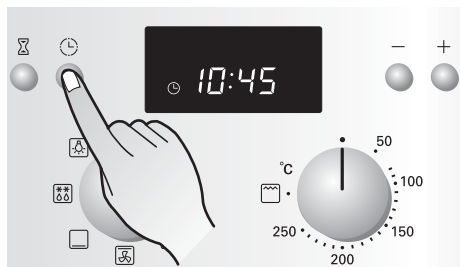
- 5** Indstil det ønskede sluttidspunkt for koge-/bagetiden med knappen længere/kortere(–/+). (14:30 vist i eksemplet)



- 6** Efter 4 sekunder er uret indstillet. Nu høres en signaltone. 30 minutter før sluttidspunkt for koge-/bagetiden tændes der for ovnen - kl. 14:00 i det viste eksempel.
- Når tiden er udløbet, høres en bip-tone, og der slukkes automatisk for ovnen.
- Tryk på en vilkårlig tast for at annullere signalfunktionen.

Brug af ovnen

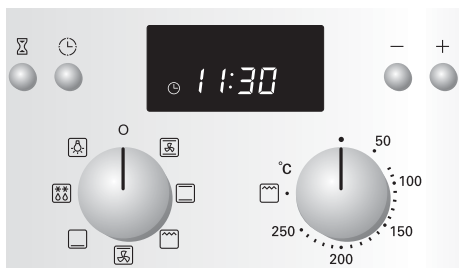
Indstilling af klokkeslæt (for model: LB621120S)



1 Tryk tre gange på knappen Ur (🕒).



2 Indstil det aktuelle tidspunkt med knappen længere/kortere(-/+). (11:30:00 vist i eksemplet)

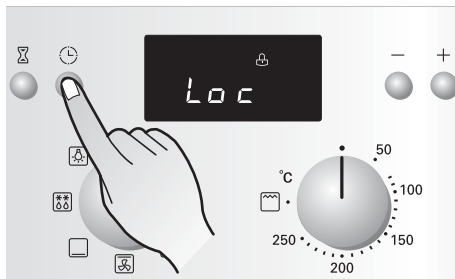


3 Efter 4 sekunder er uret indstillet. Nu høres en signaltone.

Børnesikret sikkerhedsanordning (for model: LB621120S)

Med en børnesikret sikkerhedsanordning undgår man, at der tændes for ovnen ved et uheld.

1. Tryk på knappen Ur(🕒).
Hold den nedtrykket i 4 sekunder, indtil låsesymbolet (🔒) vises i displayet. Den børnesikrede sikkerhedsanordning er nu aktiveret.



2. For at slukke for den børnesikrede sikkerhedsanordning, skal du trykke på knappen Ur(🕒), indtil låsesymbolet(🔒) ikke længere vises. Den børnesikrede sikkerhedsanordning er nu deaktiveret, og ovnen er klar til brug.

Bagning

Generelle oplysninger

Ved bagning kan du bruge 3D varmluftsfunktion() eller konventionel varme() .

Bageforme

- Til bagning med konventionel varmfunktion() , skal du bruge bageforme med mørk metaloverflade eller overfladebelagte.
- Til bagning med 3D varmluft() kan du også bruge bageforme med lys metaloverflade.
- Sæt altid bageplader i ovnen med den flade side ud mod lågen.
- Sæt altid kageforme midt på risten eller pladen.
- Til bagning med 3D varmluft() eller konventionel varme() kan du sætte to bageforme ved siden af hinanden i ovnen. Herved bliver bagetiden kun en smule længere.

Pladeristniveauer

Pladeristniveauerne er nummereret nedefra og op.

Når du laver mad på flere niveauer på samme tid, skal tilbehøret være placeret på de korrekte niveauer, som vist herunder

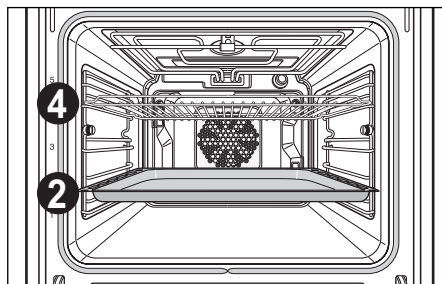
Niveau 2: Bradepande

Niveau 4: Trådrist

(Hvis du har en rist af samme størrelse)

Niveau 2: Rist på samme størrelse

Niveau 4: Bradepande



Brug af bagetabeller

Oversigterne indeholder temperaturindstillinger, bagetid og pladeristniveau for udvalgte, typiske retter.

- Temperatur og bagetid er kun vejledende. Den faktiske temperatur og bagetid afhænger af forberedelse, ingrediensernes kvalitet og den anvendte bageform.
- Vi anbefaler, at du først vælger en lavere temperatur og så om nødvendigt øger den, hvis du fx vil øget bruningstiden, eller hvis bagetiden er for lang.
- Hvis du ikke kan beregne indstillingerne på en speciel opskrift, skal du blot bruge indstillingerne til den opskrift, der ligner den mest.
- Når du bager kager på bageplader eller i forme på flere end ét niveau, øges bagetiden muligvis med 10-15 minutter.
- Emner med et højt fugtindhold (fx pizza, frugtkager osv.) bør kun bages på et enkelt niveau.
- Når du bager kager og bager med forskellige former for dej, kan det ske, at emnerne brunes uens i begyndelsen. **Hvis dette sker, skal du ikke ændre temperaturindstillingen.** Den uens bruning jævnes ud i løbet af bageprocessen.

N.B.:

Ved udvidede bagetider slukkes der muligvis for ovnen ca. 10 minutter før, bagetiden er slut. Du bør gøre brug af den tilgængelige, overskydende varme.

De angivne tider i tabellen gælder kun for en ovn, der ikke er blevet forvarmet. Hvis du forvarmer ovnen, sænker det bagetiden med ca. 10 minutter.

Bagetabel

Bagning

Betjeningsfunktion					Bagetid
Betjeningsfunktion	Pladeris tniveau	Temp. i °C	Pladeris tniveau	Temp. i °C	For bg. typer bagning, i tim., min.
Kager i bageforme					
Rund pundkage	1	150–160	1	160–180	0:50–1:10
Småkager/pandekager	1	140–160	1	150–170	1:10–1:30
Sukkerbrøds-fingre	1	150–160	1	160–180	0:25–0:40
Tærtebund – mørdej	3	170–180	2	190–210 ¹	0:10–0:25
Tærtebund – kageblanding	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Æbletærte	1	150–170	1	170–190	0:50–1:00
Krydderikager og tærtebund (fx Quiche Lorraine)	1	160–180	1	190–210	0:30–1:10
Ostekage	1	140–160	1	170–190	1:00–1:30
Kager på bageplader					
Flettede brød/store kager	3	160–170	3	170–190	0:30–0:40
Jule-stollen	3	150–170 ¹	3	160–180 ¹	0:40–1:00
Brød (rugbrød) først, så senere	1	180–200 ¹ 140–160	2	230 ¹ 160–180	0:20 0:30–1:00
Tærte/vandbakkelse	3	160–170 ¹	3	190–210	0:15–0:30
Roulade	3	150–170 ¹	3	180–200 ¹	0:10–0:20
Frugtkage med mørdej ¹	3	160–170	3	170–190	0:40–1:20

Betjeningsfunktion					Bagetid
Betjeningsfunktion	Pladeris tniveau	Temp. i °C	Pladeris tniveau	Temp. i °C	For bg. typer bagning, i tim., min.
Skiver med pynt/ fyld, fx quark, creme, sukker, mandler	–	–	3	160–180 ¹	0:40–1:20
Pizza (tyk bund)	1	180–200	1	190–210 ¹	0:30–1:00
Pizza (tynd bund)	1	200–220	1	230 ¹	0:10–0:25
Brød (ikke surdej)	1	200–220	1	230 ¹	0:08–0:15
Wähe (Schweizisk tærte)	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Småkager					
Mørdejssmåkager	3	150–160	3	170–190 ¹	0:06–0:20
Småkager med glasur	3	140–150	3	160–180	0:10–0:40
Småkager af kageblanding	3	150–160	3	170–190	0:15–0:20
Kager og wienerbrød med æggevider, marengs	3	80–100	3	100–120	2:00–2:30
Makroner	3	100–120	3	120–140	0:30–0:60
Småkager af gærdej	3	160–170	3	170–190	0:20–0:40
Butterdejskager og wienerbrød	3	160–170 –180 ¹	3	190–210 ¹	0:20–0:30
Boller	3	180–200 ¹	3	180–220 ¹	0:20–0:35

1) Forvarm ovnen!

Tæl altid pladeristniveauerne nedefra og op!

Bagetabel

Tabel for strudel og bagte retter

			Bagetid i tim., min.
	Pladeristniveau	Temp. i °C	
Bagt pasta	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:25–0:40
Bagte grøntsager ¹	1	200–220	0:15–0:30
Pizza baguette ¹	1	200–220	0:15–0:30
Soufflé	1	180–200	0:15–0:30
Fisketærte	1	180–200	0:30–1:00
Fyldte grøntsager	1	180–200	0:30–1:00

1) Forvarm ovnen!

Tæl altid pladeristniveauerne nedefra og op!

Bagetabel for frosne, færdigretter

Ret	Pladeris tniveau	Ovnfunktion	Temperatur	Bagetid
Frossen pizza	3		Følg anvisningen på pakken.	Følg anvisningen på pakken.
Baguettes	3		Følg anvisningen på pakken.	Følg anvisningen på pakken.
Frugtkage bund	3		Følg anvisningen på pakken.n.	Følg anvisningen på pakken.
Pommes frites	3		200–220°C	15–25 min.

Tæl altid pladeristniveauerne nedefra og op!

N.B.: Vend pommes frites 2-3 gange under opvarmning.

Ved opvarmning af frosne færdigretter går bagepladen muligvis ud af facon på grund af den store temperaturforskel på de frosne madvarer og ovnen.

Efter afkøling ser pladerne sædvanligvis normale ud igen.

Bageråd

Bageresultat	Mulig årsag	Løsning11
Kagebunden er for lys	Forkert pladeristniveau	Brug en mørk bageform eller sæt kagen et pladeniveau ned.
Kagen falder sammen (bliver klumpet, våd)	Ovntemperaturen er for høj	Indstil temperaturen en smule lavere.
	Bagetiden er for kort	Indstil bagetiden lidt længere. Bagetiden kan ikke reduceres ved at indstille ovnen på en højere temperatur.
	For meget væske i blandingen	Brug mindre væske. Følg anvisningen for dejblandingstiden, især når du bruger køkkenudstyr.
Kagen er for tør	Ovntemperaturen er for lav	Næste gang skal temperaturen i ovnen indstilles en smule højere.
	Bagetiden er for lang	Indstil bagetiden lidt kortere.
Kagerne er uens brune	Bagetemperaturen er for høj og bagetiden er for kort	Indstil bagetemperaturen en smule lavere og en smule længere bagetid.
	Blandingen er ujævnt fordelt	Fordel blandingen jævnt på bagepladen/i bageformen.
För lång baktid	Temperaturen er for lav	Næste gang skal temperaturen i ovnen indstilles en smule højere.

Stegning

Ved stegning kan du bruge funktionen konvektionsgrill(), konventionel varme().

TIP:

- Brug varmebestandige skåle til stegning (følg fabrikantens anvisninger).
- Bradepander af rustfri stål har kun en begrænset brugbarhed, da de reflekterer meget af varmen.
- Når du bruger skåle med plastikhåndtag, skal du være sikker på, at håndtagene er varmebestandige (følg fabrikantens anvisninger).
- Store emner til stegning eller flere emner kan sættes direkte i bradepanden eller på risten ovenover bradepanden (fx kalkun, gås, 3-4 kyllinger, 3-4 kalveskank).
- Magert kød bør steges i en stegepande med låg (fx kalv, braiseret oksekød, dybfrostkød). Herved bibeholdes saften i kødet.
- Ved stegning af sprød svær eller bacon bør man anvende en gryde uden låg (fx svinekød, fars, lam, får, and, kalveskank, kylling, fjerkræ, roastbeef, oksefilet, vildtfugle).

TIP:

- Rengør ovnen hurtigst muligt efter brug, hvis du steger uden låg. Det er nemmere at fjerne fedtsprøjt, når ovnen stadig er varm.

ADVARSEL

Sørg for, at ovnen er tilstrækkeligt afkølet, så der ikke er risiko for, at du brænder dig.

Stegetabel

Denne tabel omhandler de krævede temperaturer, stegetid og pladeristniveau til forskelligt slags kød. Tallene er kun vejledende.

- Vi anbefaler, at man steger kød og fisk over 1 kg i ovn.
- Til magert kød og fisk skal der bruges konventionel ovn. Til alle andre slags kød anbefaler vi funktionen konvektionsgrill().
- Tilsæt lidt væske så stegesaft eller -fedt ikke brænder fast.
- Vend emnet efter ca. halvdelen eller to tredjedele af stegetiden.

TIP: Du får et bedre stegeresultat, hvis du smører skank og fjerkræ med deres egen saft et par gange under stegningen.

Sluk for ovnen 10 minutter før, stegetiden udløber. Du bør gøre brug af den tilgængelige, overskydende varme.

Betjeningsfunktion						Stegetid
Kødtype	Vægt, størrelse	Pladeris tniveau	Temp. i °C	Pladeris tniveau	Temp. i °C	i tim., min.
Oksekød						
Grydesteg	1-1,5 kg	2	200–230	–	–	2:00–2:30
Roastbeef eller oksefilet						
- rødt	2,5 cm tyk	2	230 ¹	2	190–200	0:05–0:06
- lyserød	2,5 cm tyk	2	230 ¹	2	180–190	0:06–0:08
- gennemstegt	2,5 cm tyk	2	210–230 ¹	2	170–180	0:08–0:10
Svinekød						
Bryst, nakke, skinke	1-1,5 kg	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Kotelet, flæsk	1-1,5 kg	2	180–190	2	170–180	1:00–1:30
Svinesteg	750 g-1 kg	2	170–180	2	160–170	0:45–1:00
Svineskank (forkogt)	750 g-1 kg	2	210–220	2	150–170	1:30–2:00

Stegetabel

Betjeningsfunktion						Stegetid
Kødtype	Vægt, størrelse	Pladeris tniveau	Temp. i °C	Pladeris tniveau	Temp. i °C	i tim., min.
Kalvekød						
Kalvesteg	1 kg	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Kalveskank	1,5-2 kg	2	210–225	2	160–180	2:00–2:30
Lam						
Lammekølle Lammesteg	1-1,5 kg	2	210–220	2	150–170	1:15–2:00
Lammeryg	1-1,5 kg	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Vildt						
Stegt hare, harekølle	Upp till 1 kg	3	220–230 ¹	3	160–170	0:25–0:40
Dyrekød (dyreryg)	1,5-2 kg	2	210–220	2	160–180	1:15–1:45
Dyrekød (skank, kølle)	1,5-2 kg	2	200–210	2	160–180	1:30–2:15
Fjerkræ						
Fjerkræstykker (4-6 stk.)	200-250 g var	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Halv kylling (2-4 stk.)	400-500 g var	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Kylling, poulard	1-1,5 kg	2	220–230	2	170–180	0:45–1:15
And	1,5-2 kg	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Gås	3,5-5 kg	2	200–210	2	150–160	2:30–3:00
Kalkun	2,5-3,5 kg	2	200–210	2	150–160	1:30–2:00
	4-6 kg		180–200		140–150	2:30–4:00

1) Forvarm ovnen!

Tæl altid pladerisniveauerne nedefra og op!

Grillning

Ved grillning kan du vælge mellem 2 forskellige betjeningsfunktioner.

Stor grill

Til store mængder af flade stykker til grillning og til overvarme i store forme. Vælg 1 af 3 effektniveauer (1 lav, 2 medium og 3 høj) der passer til den mad, der skal grilles.

Konvektionsgrill

Til grillning af store stykker kød eller fjerkræ så som eksempelvis rullesteg eller kalkun.

N.B.: Under grillning skal ovnlågen være lukket hele tiden. Som grundprincip bør ovnen forvarmes i 3 minutter!

Grillretter

Brug trådrist eller bradepande under grillning. Brug risten, når der skal laves toast. Skyd bradepanden ind på niveau 1 eller 2, så den opfanger væden.

Grillning

Pladeristniveauer

Brug niveau 4 eller 5 til grillning af flade stykker kød. Advarsel!: udsatte områder på ovnen kan blive varme under grillning. Hold børn i god afstand. (Indsats med tilsv. program, når relevant.)

Sådan bruger du grilltabellen

Grilltiderne er kun vejledende tider. Den faktiske tid varierer muligvis afhængig af kvaliteten på kødet eller fisken.

Flade stykker kød eller fisk er især velegnet til grill.

Vend grillmaden efter ca. halvdelen af grilltiden.

Grilltabel

Grillretter	Pladeristniveau	Grilltid	
		Side 1	Side 2
Frikadeller	4	8-10 min.	6-8 min.
Svinekotelet	4	10-12 min.	6-10 min.
Grillpølser	4	8-10 min.	6-8 min.
Okse- eller kalvebøf	4	6-7 min.	5-6 min.
Oksefilet (ca. 1 kg.)	3	10-12 min.	10-12 min.
Toast ¹	3	2-3 min.	2-3 min.
Toast med fyld	3	6-8 min.	-

1) Plade eller bradepande

Tæl altid pladeristniveauerne nedefra og op!

Optøning

Brug betjeningsfunktionen “Optøning()” til optøning af madvarer.

Sådan optør du retter

- Tag retten ud af emballagen, læg den på en tallerken, og sæt tallerkenen på pladen.
- Dæk ikke retten til med en tallerken eller skål, da dette kan øge optøningstiden betydeligt.
- Undgå risikoen for salmonella og lad være med at bruge saften fra den optøede ret til madlavning. Sørg for, at saften fra den optøede ret kan dryppe væk fra retten.

Pladeristniveauer

- Brug en plade på niveau 1 til optøning eller niveau 2 til større retter.

Optøningstabel

Følgende tabel viser referenceværdier for optøning.

Ret	Optøningst id (min.)	Tid til opvarmning (min.)	Bemærkninger
Kylling, 1000 g	100–140	20–30	Brug pladen med bradepanden. Vend kyllingen efter ca. halvdelen af tiden eller dæk med stanniol.
Kylling, 1000 g	100–140	20–30	Vend kødet efter halvdelen af tiden eller dæk med stanniol.
Kylling, 500 g	90–120	20–30	Vend kødet efter halvdelen af tiden eller dæk med stanniol.
Ørred, 150 g	23–35	10–15	Overdækkes ikke
Jordbær, 300 g	20–30	10–20	Overdækkes ikke

Test af skåle i h.t. EN60350 og DIN44547

	Madvare	Ovnniveau	Ovn-funktion	Temperatur	Bagetid (min.)
Bagning	Dejstrimler	2		160-180°C	24-28
		2		140-160°C	38-42
	Små kager	3		160-180°C	31-35
		3		140-160°C	30-35
	Flad kage	3		170-180°C	32-36
		2		150-170°C	45-50
	Fedtfri sukkerbrødske	1		170-190°C	32-36
		1		160-180°C	35-40
	Gærformkage	3		160-180°C	75-80
		3		140-160°C	73-78

	Madvare	Ovnniveau	Ovn-funktion	Temperatur	Tid (min.)	Anvisninger
Stegning	Svine steg	2		170-190°C	130-150	For at få det bedste resultat bør du vende maden efter 80% af stegetiden.
	Hel kylling	2		200-220°C	55-65	Sæt kyllingen på trådristen med brystet opad. Sæt bradepanden ind på ovnniveau 1, så den opfanger dryp fra kyllingen. For at få det bedste resultat bør du vende maden efter 70% af stegetiden.

	Madvare	Ovnniveau	Ovn-funktion	Forvarme (min.)	Tid (min:sek.)	Anvisninger
Grillning	Toast	4		-	3:20-5:00	
	Okseburger	4		4	12:00-15:00	Vend maden efter 70% af stegetiden.

Rengøring og pleje

Advarsel:

Sluk for ovnen før rengøring og lad den køle af.

Udvendigt

Aftør forsiden af enheden med en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

- Brug ikke nogen som helst ætsende eller slibende rengøringsmidler.
- Brug et mildt vinduesrengøringsmiddel til forpaneler af aluminium og brug et passende mildt vinduesrengøringsmiddel til forpaneler af rustfri stål.

Ovnens indvendige dele

N.B.!

Rengør enheden efter brug lige så snart, den er afkølet. Så er det nemmere at fjerne eventuelle rester, og de kan ikke brænde sig fast.

- Tænd for lyset i ovnen.
- Aftør ovnen med vand og opvaskemiddel. Lad ovnen tørre. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Fjern fastsiddende rester med et specielt ovnrenseprodukt.

Vigtigt: Når du bruger rengøringsmidler på spraydåse, er det vigtigt, at du følger fabrikantens anvisninger!

Rengør ikke lågens tætninger med hånden.

Tilbehør

Rengør tilbehøret (plader, sidepladestativer osv.) efter brug og lad det tørre fuldstændigt. De skal om nødvendigt forbehandles for at blødgøre rester.

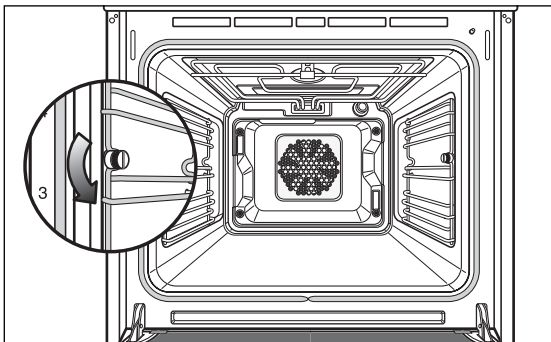
Rengøring og pleje

Sidepladestativer

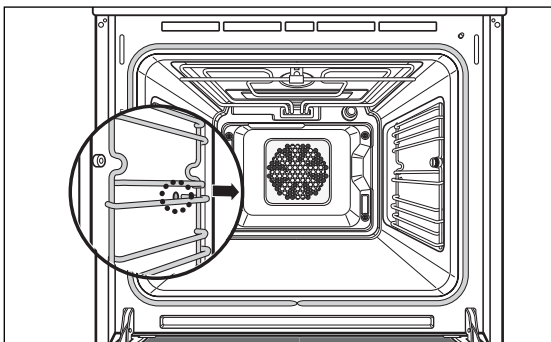
Sidepladestativerne i venstre og højre side i ovnens vægge kan tages ud og rengøres.

Sådan tager du sidepladestativerne af

1. Fjern skruen, der holder det enkelte sidepladestativ på plads.

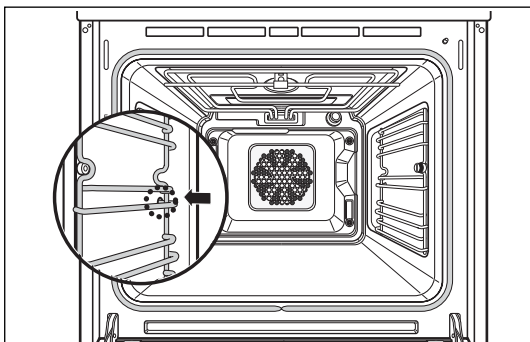


2. Tag sidepladestativerne ud.

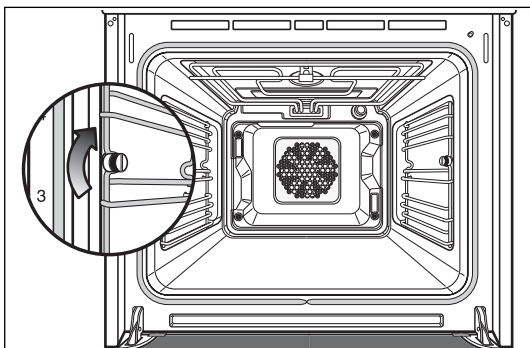


Ved genplacering følges anvisningen herunder:

1. Sæt isætningsstangen til sidepladestativet ind i åbningen.



2. Skub forsænkningerne i sidepladestativerne henover skruehovederne. Fastgør skruerne fuldstændigt.



Ovnlys

Risiko for elektrisk stød!

Fatningerne til ovnens pærer er levende:

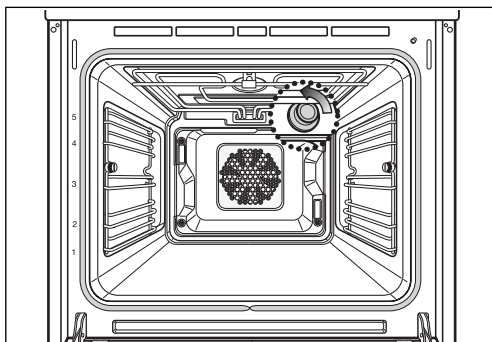
- Sluk for ovnen før udskiftning af pærer.

Placér en blød klud i bunden af oven for at beskytte pærer og lampeglas.

Udskiftning af pære i ovn

1. Skru lampeglasset af ved at dreje det mod uret.
2. Udskift pæren (type E14, 230V, 25 Watt, varmebestandig til 300°C)

* Køb pæren hos kundeservice eller i en specialbutik.



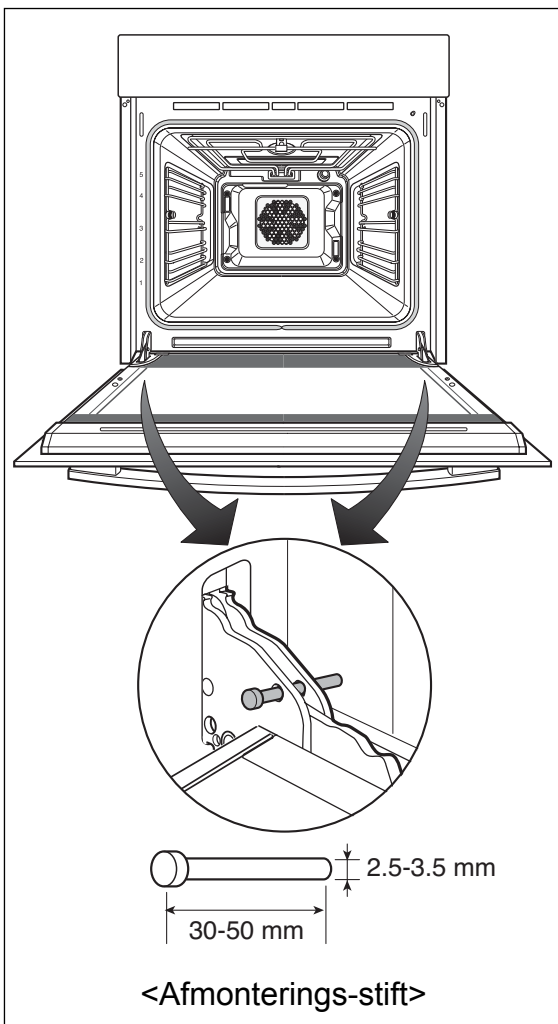
Ovnlåge

Ovnlågen kan fjernes ved rengøring.

Sådan fjerner du ovnlågen

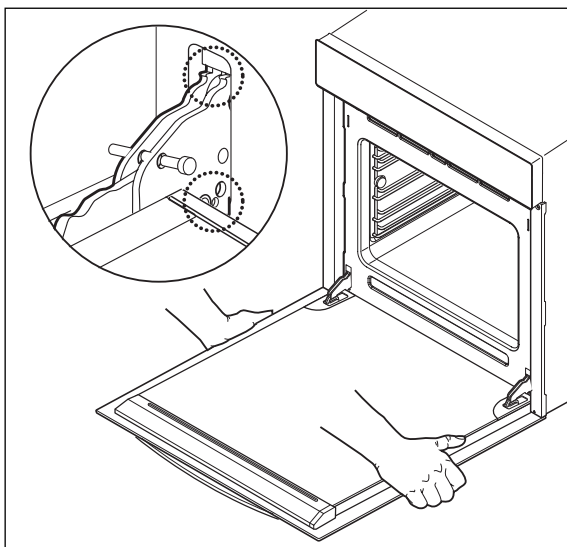
1. Åbn ovnlågen helt.

Sæt låsestifterne ind i åbningerne på begge hængsler (låsestifter leveres som del af tilbehøret).

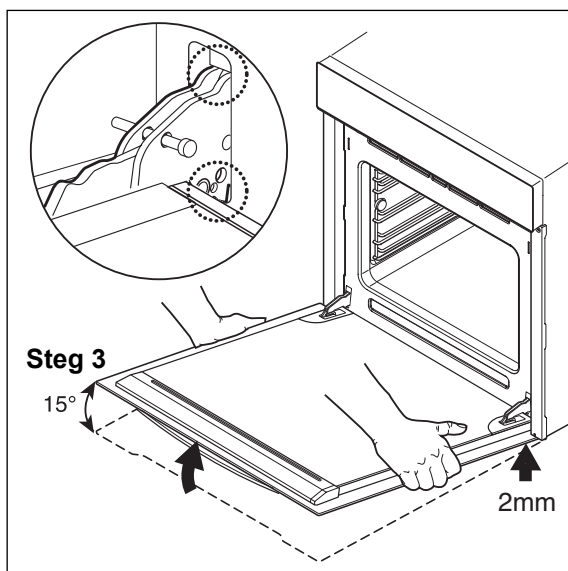


Ovnlåge

2. Grib fat i ovnlågen i midten på de to sider.



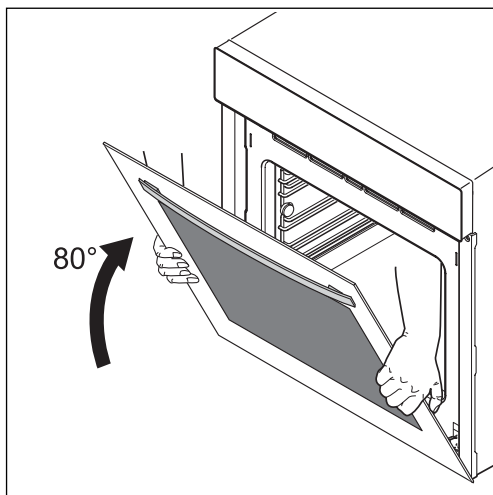
3. Drej lågen omkring 15 grader opad og løft delen med hængslerne ca. 2 mm op lodret.



4. Drej nu lågen omkring 80 grader indtil hængslerne er fuldstændigt ude af åbningerne. Sæt lågen med ydersiden nedad på en blød, jævn overflade, fx et tæppe, så den ikke bliver ridset.

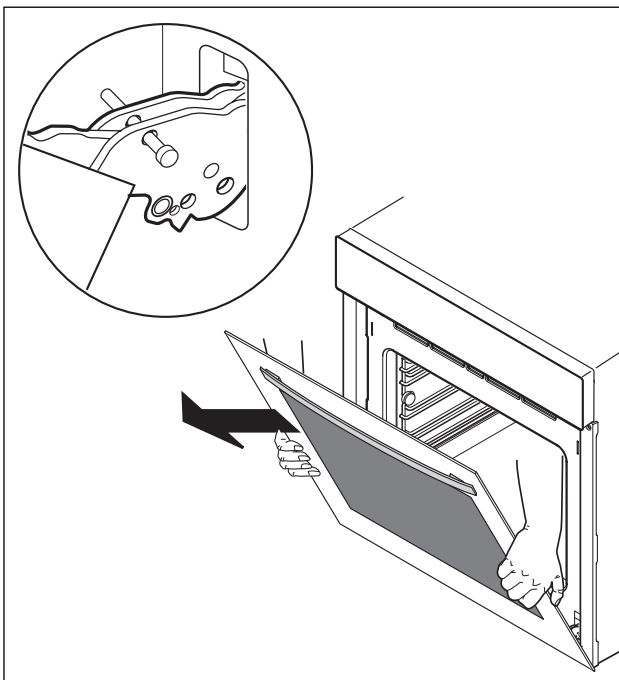
⚠ Advarsel:

Af sikkerhedsårsager må låsestifterne ikke fjernes fra lågehængslerne, når lågen er taget af.



Tip:

Hvis låsehængslerne bliver væk, kan du bruge en passende metalstang eller et søm.

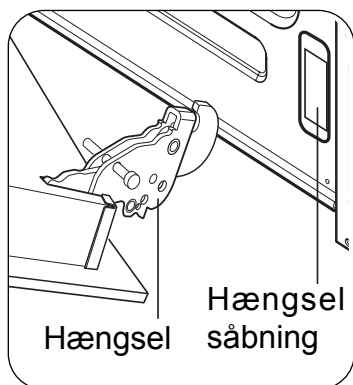
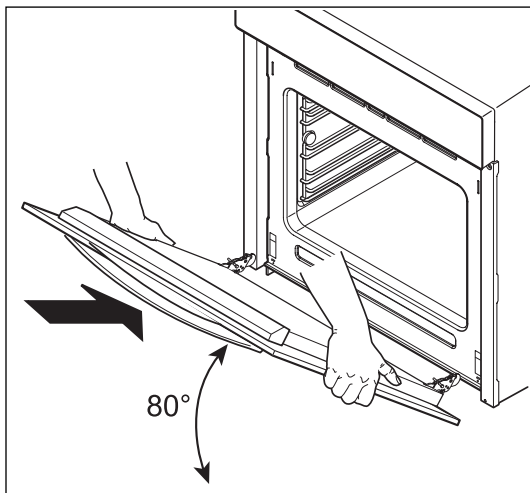


Ovnlåge

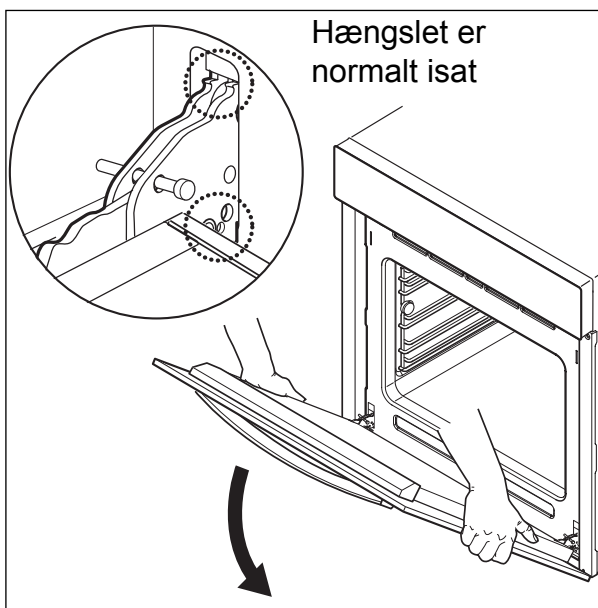
Sådan monteres ovnlågen igen

Låsestifterne skal sidde på plads i hængslerne.

1. Grib fat i ovnlågen med begge hænder, idet du placerer en hånd i midten i hver side.
2. Placér lågehængslerne således, at de er fuldstændigt på plads i hængselsåbningerne. 1
3. Drej lågen horisontalt og fjern låsestifterne fra hængslerne. 2
4. Luk ovnlågen.



* Fjern ikke afmonteringsstifterne før lågen er placeret i korrekt position.



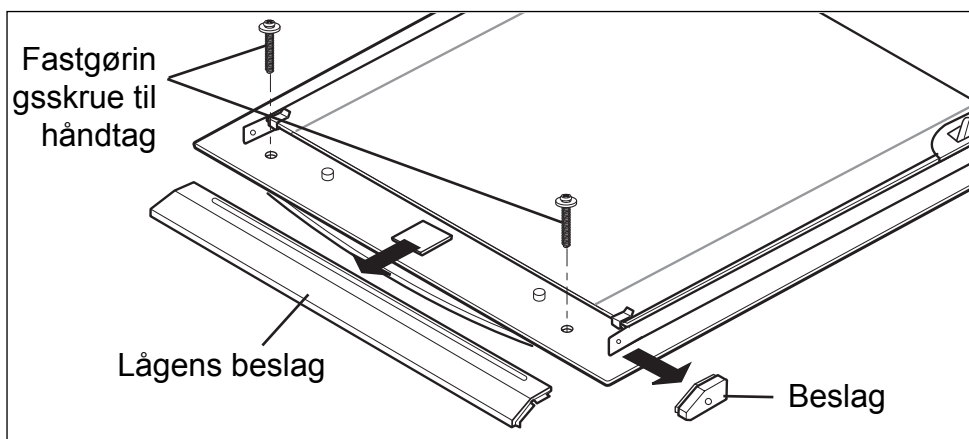
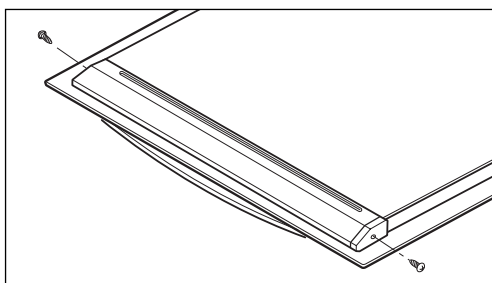
Procedure i forbindelse med afmontering af låge ved rengøring

⚠ Advarsel: Glaspanelerne må kun fjernes, når ovnlågen er afmonteret fra hængslerne!

Hvis lågen sidder på plads, kan den springe op på grund af, at den bliver lettere, og dette kan resultere i skader. (Fjern ikke låsestifterne fra hængslerne!)

N.B.! Hvis der ilægges nogen som helst kræfter - især i kanterne på det forreste glaspanel - kan glasset brække. Placér ovnlågen på en blød, jævn overflade med håndtaget nedad.

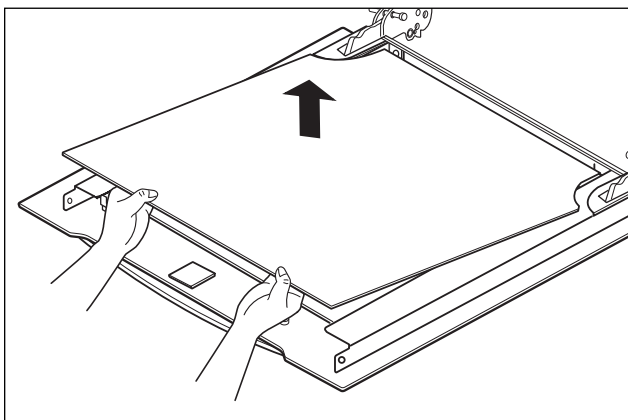
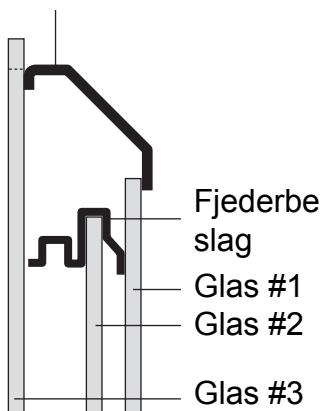
1. Fjern de to skruer i højre og venstre side i lågen.
2. Fjern de to plastikbeslag i siden. Fjern det øverste metaldæksel ovenover lågens glaspaneler. Skru de to skruer af, der holder lågens håndtag fast.



Ovnlåge

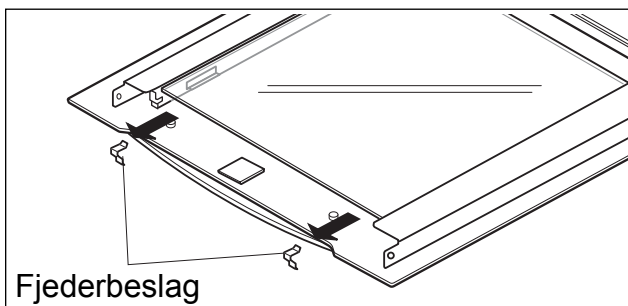
3. Det inderste lågepanel af glas kan nu fjernes.

Lågens beslag

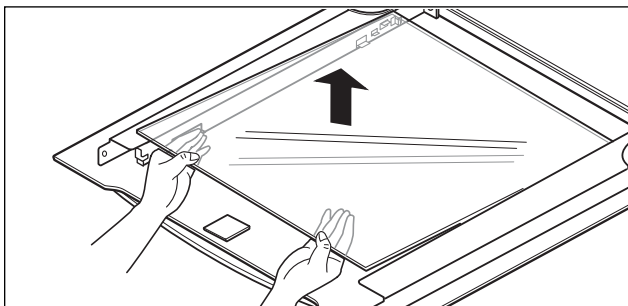


Bemærk: Glasset skal rengøres med varmt vand eller opvaskemiddel og poleres tørt med en blød, ren klud.

4. Fjern de to fjedersmæklåse fra panel 2.



5. Panel 2 kan nu fjernes.



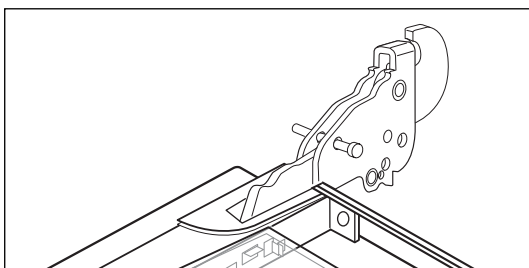
Sådan rengør du glaspanelerne

Rengør glaspanelerne med et mildt rengøringsmiddel. Brug ikke grove slibemidler eller skarpe metalskrabere under rengøring af glasset i ovnlågen, da det kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintrer.

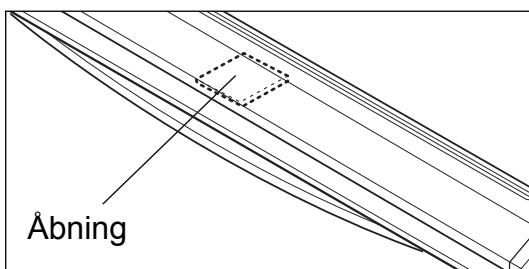
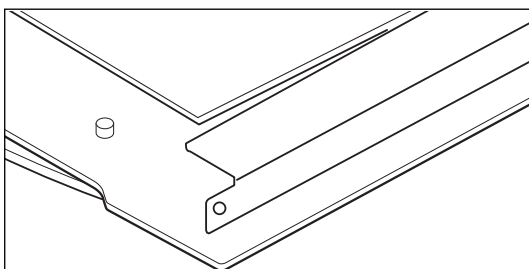
Procedure for montering af låge

1. Sæt glas, dørhængsel og beslag på lågen.

Bemærk: Når lågens hængsler er monteret, skal du sikre dig, at området i midten sættes korrekt i åbningen



2. Fastgør de 2 skruer på begge sider af lågen.



Fejlfinding

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
	Ur ikke indstillet.	Indstil uret (se afsnit "Før brug første gang").
	De nødvendige indstillinger er ikke valgt.	Kontrollér indstillinger.
	Fejl i netforsyningen. Beskyttelses-systemet eller sikringerne er gået.	Kontrollér sikringer og beskyttelsessystemet. Hvis fejlen genopstår, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
Ovnen varmer ikke op selv ikke efter, at funktion og temperatur er indstillet.	Et automatisk program er blevet aktiveret og starter på et senere tidspunkt.	Annullér det automatiske program eller nulstil det.
Tidsvisning i elektronisk ur blinker.	Der har været strømafbrydelse.	Genindstil uret (se afsnit "Før brug første gang").
Ovnlys virker ikke.	Pæren er sprunget.	Udskift pæren (se afsnit "Ovnlys").

Hvis fejlen ikke kan udbedres ved hjælp af ovennævnte forholdsregler, skal du kontakte Kundeservice.

N.B.! Hvis enheden er fejlbehæftet, må du ikke bruge den. Hvis der opstår en fejl, skal enheden isoleres ved, at du tager netstikket ud eller tager sikringen ud.

Enheden må kun repareres af specialuddannede og autoriserede elektrikere. Fejlbehæftet reparation kan resultere i betydelige beskadigelser.

I tilfælde af fejl bliver eventuelle udgifter til reparationsarbejde, der er udført af en tekniker fra Kundeservice eller specialforhandleren, muligvis opkrævet - selv i garantiperioden.

Forsigtig! Reparation af enheden må kun udføres af en **specielt autoriseret tekniker!** Ukorrekt reparation kan resultere i betydelige farlige situationer.

Forsigtig! Brug ikke enheden, hvis den er beskadiget. I tilfælde af fejl eller svigt skal der slukkes på netforsyningen. I tilfælde af en fejl er teknikerbesøg fra Kundeservice eller forhandleren muligvis ikke dækket af garantien, selv i garantiperioden, hvis årsagen til fejlen er et resultat af ukorrekt brug fra kundens side.

Tekniske specifikationer

Strømtilslutning	220-240 V~ 50 Hz
max. effektforbrug	2850 Watt

Ovnens indvendige dimensioner (mm)

Højde x bredde x dybde	300 x 424 x 416
Volumen (brugbar kapacitet)	55 L
Udgangseffekt	2850 W

Regulativer, standarder og direktiver

Enheden opfylder følgende standarder:

- EN 60 335–1 og EN 60 335–2–6 (Safety of electrical appliances for use in the domestic household and for similar purposes).
- EN 60 350 eller DIN 44546 / 44547 / 44548 (Operating characteristics of electrical domestic cooking appliances, hot plates, ovens and grills).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Part 14–2
- EN 55014 / VDE 0875 Part 14 / 1999–10
- EN 61000–3–2 / VDE 0838 Part 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Part 3 (Basic requirements in relation to electro-magnetic interference (EMI))

Denne enhed opfylder følgende EU-direktiver:

- 73/23/EEC issued 19.02.1973 (Low voltage), including supplement 90/683/EEC
- 89/336/EEC issued 03.05.1989 (EMI), including supplement 92/31/EEC
- 93/68/EWG (Identification marking)

Installationsinstruktioner

Vigtigt: installation bør kun udføres af en kvalificeret, autoriseret elektriker.

Ovnen skal installeres i henhold til fabrikantens anvisninger.

Sikkerhedsinstruktioner til installatøren

- Under installation skal installatøren sørge for, at ingen personer kan komme i berøring med levende komponenter.
- Rammerne, hvori ovnen skal installeres, skal opfylde stabilitetskravene i DIN 68930 standarden.
- Ovnen skal installeres af en kvalificeret, autoriseret elektriker i henhold til de tilhørende regulativer og standarder.
- Ovnen er en tung enhed og skal transporteres med stor forsigtighed.
- Før brug første gang skal al emballage fjernes både udenom og indeni enheden.
- Der må ikke foretages ændringer af ovnens tekniske egenskaber.
- Det integrerede madlavningsområde eller kogeplader er udstyret med specielle tilslutninger. Disse må kun tilsluttes de korrekte, tilsvarende forbindelser af samme type.

Kundeservice & reservedele

Hvis du har brug for reservedele eller en tekniker, skal du kontakte dit lokale LG Customer Service Center (LG kundeservicecenter).

Dit opkald viderestilles automatisk til Kundeservicecenteret i dit postnummerområde. Her kan du få oplyst adressen på dit lokale Kundeservicecenter. Sørg for at have følgende oplysninger parate:

1. Navn og adresse, inklusive dit postnummer.
2. Tlf.nr.
3. Nøjagtige oplysninger om årsagen til problemet.
4. Model-, serie- og fabrikationsnr. Disse oplysninger kan du finde på mærkepladen, der er placeret i højre hjørnekant indvendigt i ovnlågen.
5. Dateret købskvittering. Bemærk venligst, at der kræves købsbevis ved enhver garantireklamation. Før du indsender garantireklamation, skal du huske at læse afsnittet "Fejlfinding". Der vil blive opkrævet et beløb for en hvilken som helst inspektion udført af en tekniker, hvis det skulle vise sig, at der ikke er mekaniske eller elektriske fejl i enheden.

Kundeservice

Hvis du har generelle spørgsmål til LG enheder eller ønsker yderligere oplysninger om LG produkter, bedes du kontakte vort Kundeservicecenter.

Notater



LG Electronics Inc.

 Sådan smider du dit gamle apparat ud

1. Når der er et tegn med et kryds over en skraldespand, betyder det, at produktet er omfattet af EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal smides ud et andet sted end gennem den kommunale affaldsordning ved hjælp af specielle indsamlingsfaciliteter, der er organiseret af staten eller de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat er med til at forhindre mulige skadevirkninger på miljøet og menneskelig sundhed.
4. Mere detaljerede oplysninger om bortskaffelse af dit gamle apparat kan fås ved at kontakte dit lokale kommunekontor, renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.